# PERLE DE TUTIAC CRÉMANT BRUT BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Perle de Tutiac est un Crémant de Bordeaux offrant une robe jaune or avec des reflets brillants. La bulle est fine avec une mousse persistante. Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive. Finale longue et fruitée. Servir entre 5 et 8 degrés.

## Accords mets et vins

## Détails

**Effervescent :** oui
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Sémillon, Cabernet Franc, Muscadelle
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** Crémant de Bordeaux
**Couleur :** Blanc
**Domaine :** Les Vignerons de Tutiac

## Caractéristiques

**Cépage :** 50% Cabernet, 30% Sémillon, 20% Muscadelle
**Vendange :** Manuelle en clayettes
**Vinification :** Méthode traditionnelle, seconde fermentation en bouteille
**Elevage :** 12 mois

## Dégustation

**Robe :** La robe est jaune or avec des reflets brillants
**Nez :** Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction.
**Bouche :** La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive.
**Finale :** Finale longue et fruitée

## HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.